



410284 S-2022



河南昌华食品有限公司企业标准

Q/HCS 0003S-2022

方便米粉制品

2022-01-28 发布

2022-01-28 实施

河南昌华食品有限公司 发布

前　　言

本标准由河南昌华食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：余寒英、窦鹏伟。

H N

QB

方便米粉制品

1 范围

本标准规定了方便米粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米为主要原料，添加或不添加食用玉米淀粉、木薯粉、红薯粉、荞麦面、绿豆面、黄豆面、苦荞面、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉中一种或几种，添加生活饮用水，经浸泡、磨浆、熟化（成型）、干燥或不干燥、冷却（老化）、切断、杀菌或不杀菌、包装、杀菌或不杀菌加工而成的米粉，辅以或不辅以下面调味包中的一种或几种组合包装加工而成的方便米粉制品。（调味包均为外购）。

调味粉包 [配料：食用盐、白砂糖、香辛料、麦芽糊精、牛肉调味粉（牛肉、麦芽糊精、食用盐、辣椒粉、花椒粉、谷氨酸钠、牛肉香精）、鸡肉调味粉（鸡肉、麦芽糊精、香辛料、食用盐、谷氨酸钠、鸡肉香精、5'-呈味核苷酸二钠）、海鲜调味粉（虾肉、麦芽糊精、食用盐、香辛料、谷氨酸钠、花甲味香精）、鸡骨提取物（食用盐、鸡骨、水）、牛肉提取物（食用盐、牛肉、水）、羊肉调味粉、酵母提取物、复合酱油粉、水解植物蛋白复合调味粉（酸水解植物调味液、麦芽糊精、味精、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠）、番茄粉、虾仁粉、咖喱粉、植脂末（氢化植物油、单，双甘油脂肪酸脂、硬脂酰乳酸钠、葡萄糖浆）、香菇粉、麦芽糊精、味精、柠檬酸、DL-苹果酸、焦糖色、黄原胶、瓜尔胶、干贝素、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、食品用香精中的几种（包含两种或两种以上调味料）]。

半固态调味料包 [配料：生活饮用水、精炼大豆油、精炼棕榈油、大豆油、芝麻油、精炼牛油、精炼猪油、蚝油、鸡油、鸡肉粉、牛肉、猪肉、辣椒、食用盐、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、花甲膏（花甲肉、食用盐、麦芽糊精、花甲香精）、螺肉膏（海螺肉、菜籽油、精炼猪油、黄豆酱、辣椒、香辛料、葱、姜、蒜）、螺蛳膏（田螺蛳、水、鸡骨、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、牛骨提取物、玉米淀粉、姜、蒜、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶）、牛骨高汤（水、牛骨、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨白汤（水、鸡骨、食用盐、麦芽糊精）、郫县豆瓣酱、黄豆酱、豆豉、甜面酱、香辛料、咖喱粉、南瓜粉、番茄丁、椰子粉、大豆分离蛋白、全脂奶粉、醪糟、白酒、调味料酒、食品用香精、蒸鱼豉油、蜂蜜、剁辣椒、花生酱、泡姜、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、乳酸、白砂糖、香辛料、辣椒油树脂、香菇、番茄酱、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、味精、辣椒红、螺蛳提取物（田螺肉、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、芝麻酱、泡椒、乙基麦芽酚、冰糖、酵母抽提物、山梨酸钾、维生素E、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）]

中的几种（包含两种或两种以上调味料）]。

酸味汁包（液态复合调味料）[主要原料：酿造食醋，辅料：酿造酱油、食用盐、味精、水、柠檬酸、冰乙酸、山梨酸钾中的几种（包含两种或两种以上调味料）]。

调味汁包（液态复合调味料）[配料：饮用水、蒸鱼豉油、鸡汁调味料、酿造酱油、蚝油、酿造食醋、食用盐、调味料酒、白砂糖、味精、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾中的几种（包含两种或两种以上调味料）]。

食用植物调和油包[芝麻油、大豆油]。

调味芝麻酱包[主要原料：芝麻酱；辅料：大豆油、花生酱、食品用香精、维生素E中的几种（包含两种或两种以上调味料）]。

调味油包[主要原料：大豆油、精炼牛油、辣椒油一种或几种；辅料：辣椒粉、辣椒油树脂、姜、葱、洋葱、花椒粉、芝麻、香辛料、辣椒红、维生素E（抗氧化剂）、食品用香精中的几种（包含两种或两种以上调味料）]。

脱水蔬菜包[主要原料：脱水豆丁、脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水蒜苗、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水香菇、脱水香菜、脱水辣椒圈、脱水番茄中的一种或几种，辅以或不辅以脱水紫菜、脱水木耳、熟芝麻、玉米粒、脱水鸡蛋粒、脱水牛肉粒、油炸豌豆、脱水枸杞、芝麻、脱水虾米、脱水虾皮中的一种或几种]。

油炸花生包（熟制籽类制品）[主要原料：以油炸花生为主要原料，辅料：食用盐、辣椒、大豆油、花椒、麻椒、白砂糖、谷氨酸钠、辣椒红、特丁基对苯二酚中的几种]。

黄豆包[配料：膨化黄豆、食用盐]。

酸菜风味包（酱腌菜）[配料：芥菜叶为主要原料，以水、辣椒、白砂糖、食用盐、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、酵母抽提物、味精、乳酸、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的几种为辅料]。

配菜风味包（酱腌菜）[配料：酸豆角（豇豆、食用盐、水）、腌制萝卜干（萝卜、食用盐）中的一种或两种为主要原料；黑木耳、大豆油、辣椒、食用盐、味精、乳酸、香辛料、山梨酸钾中的几种为辅料]。

熟制牛杂（牛肉）包[配料：熟制牛肺、熟制牛肝、熟制牛肉中的一种或几种为主要原料；水、食用盐、郫县豆瓣酱、味精、白砂糖、香辛料、碳酸钠、山梨酸钾中的几种为辅料]。

风味熟制水产品混合包（可直接食用）[配料：熟制鱼糜（鱼肉、白砂糖、三聚磷酸钠、焦磷酸钠）为主要原料，水、大豆油、磷酸酯双淀粉、冰蛋白、鸡肉、大豆蛋白粉、食用盐、白砂糖、味精、大蒜、碳酸钙、胡萝卜、魔芋制品（魔芋粉、大豆蛋白、结冷胶、卡拉胶、碳酸钠）、食品用香精、β-胡萝卜素中的几种为辅料]。

螺蛳汤包（液态复合调味料）[配料：饮用水、新鲜牛骨头、老母鸡、螺蛳为主要原料；

食用植物油、食用盐、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5' -呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯中的几种为辅料]。

根据添加原辅料及加工工艺不同：产品可分为：方便干米粉、方便湿米粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 木薯粉、红薯粉、荞麦面、绿豆面、黄豆面、苦荞面、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 南瓜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.6 调味粉包、半固态调味料包、酸味汁包、调味汁包、食用植物调和油包、调味芝麻酱包、调味油包、脱水蔬菜包、油炸花生包、黄豆包、酸菜风味包（酱腌菜）、配菜风味包（酱腌菜）、熟制牛杂（牛肉）包、风味熟制水产品混合包、螺蛳汤包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	具有本品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类型器)中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，按照食用方法煮熟后品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，%	干米粉 ≤ 13	GB 5009.3
	湿米粉 ≤ 75	
酸度，°T	干米粉、湿米粉 ≤ 2.0	GB 5009.239
*铅（以 Pb 计），mg/kg	附料包的产品 ≤ 0.45	GB 5009.12
	不附料包的产品 ≤ 0.18	
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤	5.0	GB 5009.22
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	调味芝麻酱包、油炸花生包、黄豆包 ≤	3.0	GB 5009.229
	半固态调味料包、调味汁包、食用植物调和油包、调味油包 ≤	5.0	
过氧化值 (以脂肪计), $\text{g}/100\text{g}$	半固态调味料包、调味汁包、调味芝麻酱包、油炸花生包、黄豆包、食用植物调和油包、调味油包 ≤	0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐 (以 NaNO_2 计), mg/kg	酸菜风味包、配菜风味包 ≤	20	GB 5009.33
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	风味熟制水产品混合包、螺蛳汤包 ≤	0.5	GB 5009.17
铬 (以 Cr 计), mg/kg	熟制牛杂 (牛肉) 包 ≤	1.0	GB 5009.123
镉 (以 Cd 计), mg/kg	熟制牛杂 (牛肉) 包 ≤	0.1	GB 5009.15
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	调味粉包、半固态调味料包 ≤	2.0	GB 5009.263
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	半固态调味料包 ≤	1.0	GB 5009.28
	酸味汁包 ≤	1.0	
	调味汁包 ≤	1.0	
	酸菜风味包 ≤	1.0	
	配菜风味包 ≤	1.0	
	熟制牛杂 (牛肉) 包 ≤	0.075	
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	酸菜风味包 ≤	0.25	SN/T 3855
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	酸菜风味包 ≤	1.0	GB 5009.121
β -胡萝卜素, g/kg	风味熟制水产品混合包 ≤	1.0	GB 5009.83
特丁基对苯二酚 (以油脂中的含量计), g/kg	油炸花生包 ≤	0.2	GB 5009.32
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	调味粉包 ≤	1.0	GB 5009.191

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 配料中如使用酿造酱和酸性配料 (如酿造食醋、柠檬酸、乳酸等酸度调节剂) 的, 酸价指标不适用;
同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。
其中铅、总砷、黄曲霉毒素 B₁ 指标适用于米粉和各调味包的混合检验; 不附调味包的产品仅检验米粉。

2.4 微生物限量

附调味包的产品将米粉和调味包混合后进行检验, 不附调味包的产品仅检验米粉, 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789. 3 中平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , CFU/g	5	0	0	—	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌 ^b , CFU/g	5	0	0	—	GB 4789. 6
副溶血性弧菌 ^d , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789. 7

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;
 b 指标仅适用于附熟制牛杂(牛肉)包的产品;
 d 指标仅适用于附风味熟制水产品混合包的产品。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

米粉和调味包中食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分(仅适用于米粉)、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大米为主要原料，添加或不添加食用玉米淀粉、木薯粉、红薯粉、荞麦面、绿豆面、黄豆面、苦荞面、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉中一种或几种，添加生活饮用水，经浸泡、磨浆、熟化（成型）、干燥或不干燥、冷却（老化）、切断、杀菌或不杀菌、包装、杀菌或不杀菌加工而成的米粉，辅以或不辅以下面调味包中的一种或几种组合包装加工而成的方便米粉制品。（调味包均为外购）。

调味粉包[配料：食用盐、白砂糖、香辛料、麦芽糊精、牛肉调味粉（牛肉、麦芽糊精、食用盐、辣椒粉、花椒粉、谷氨酸钠、牛肉香精）、鸡肉调味粉（鸡肉、麦芽糊精、香辛料、食用盐、谷氨酸钠、鸡肉香精、5'-呈味核苷酸二钠）、海鲜调味粉（虾肉、麦芽糊精、食用盐、香辛料、谷氨酸钠、花甲味香精）、鸡骨提取物（食用盐、鸡骨、水）、牛肉提取物（食用盐、牛肉、水）、羊肉调味粉、酵母提取物、复合酱油粉、水解植物蛋白复合调味粉（酸水解植物调味液、麦芽糊精、味精、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠）、番茄粉、虾仁粉、咖喱粉、植脂末（氢化植物油、单，双甘油脂肪酸脂、硬脂酰乳酸钠、葡萄糖浆）、香菇粉、麦芽糊精、味精、柠檬酸、DL-苹果酸、焦糖色、黄原胶、瓜尔胶、干贝素、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、食品用香精中的几种（包含两种或两种以上调味料）]。

半固态调味料包[配料：生活饮用水、精炼大豆油、精炼棕榈油、大豆油、芝麻油、精炼牛油、精炼猪油、蚝油、鸡油、鸡肉粉、牛肉、猪肉、辣椒、食用盐、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、花甲膏（花甲肉、食用盐、麦芽糊精、花甲香精）、螺肉膏（海螺肉、菜籽油、精炼猪油、黄豆酱、辣椒、香辛料、葱、姜、蒜）、螺蛳膏（田螺蛳、水、鸡骨、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、牛骨提取物、玉米淀粉、姜、蒜、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶）、牛骨高汤（水、牛骨、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨白汤（水、鸡骨、食用盐、麦芽糊精）、郫县豆瓣酱、黄豆酱、豆豉、甜面酱、香辛料、咖喱粉、南瓜粉、番茄丁、椰子粉、大豆分离蛋白、全脂奶粉、醪糟、白酒、调味料酒、食品用香精、蒸鱼豉油、蜂蜜、剁辣椒、花生酱、泡姜、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、乳酸、白砂糖、香辛料、辣椒油树脂、香菇、番茄酱、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、味精、辣椒红、螺蛳提取物（田螺肉、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、芝麻酱、泡椒、乙基麦芽酚、冰糖、酵母抽提物、山梨酸钾、维生素E、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的几种（包含两种或两种以上调味料）]。

酸味汁包（液态复合调味料）[主要原料：酿造食醋，辅料：酿造酱油、食用盐、味精、

水、柠檬酸、冰乙酸、山梨酸钾中的几种（包含两种或两种以上调味料）]。

调味汁包（液态复合调味料）[配料：饮用水、蒸鱼豉油、鸡汁调味料、酿造酱油、蚝油、酿造食醋、食用盐、调味料酒、白砂糖、味精、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾中的几种（包含两种或两种以上调味料）]。

食用植物调和油包[芝麻油、大豆油]。

调味芝麻酱包[主要原料：芝麻酱；辅料：大豆油、花生酱、食品用香精、维生素E中的几种（包含两种或两种以上调味料）]。

调味油包[主要原料：大豆油、精炼牛油、辣椒油一种或几种；辅料：辣椒粉、辣椒油树脂、姜、葱、洋葱、花椒粉、芝麻、香辛料、辣椒红、维生素E（抗氧化剂）、食品用香精中的几种（包含两种或两种以上调味料）]。

脱水蔬菜包[主要原料：脱水豆丁、脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水蒜苗、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水香菇、脱水香菜、脱水辣椒圈、脱水番茄中的一种或几种，辅以或不辅以脱水紫菜、脱水木耳、熟芝麻、玉米粒、脱水鸡蛋粒、脱水牛肉粒、油炸豌豆、脱水枸杞、芝麻、脱水虾米、脱水虾皮中的一种或几种]。

油炸花生包（熟制籽类制品）[主要原料：以油炸花生为主要原料，辅料：食用盐、辣椒、大豆油、花椒、麻椒、白砂糖、谷氨酸钠、辣椒红、特丁基对苯二酚中的几种]。

黄豆包[配料：膨化黄豆、食用盐]。

酸菜风味包（酱腌菜）[配料：芥菜叶为主要原料，以水、辣椒、白砂糖、食用盐、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、酵母抽提物、味精、乳酸、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的几种为辅料]。

配菜风味包（酱腌菜）[配料：酸豆角（豇豆、食用盐、水）、腌制萝卜干（萝卜、食用盐）中的一种或两种为主要原料；黑木耳、大豆油、辣椒、食用盐、味精、乳酸、香辛料、山梨酸钾中的几种为辅料]。

熟制牛杂（牛肉）包[配料：熟制牛肺、熟制牛肝、熟制牛肉中的一种或几种为主要原料；水、食用盐、郫县豆瓣酱、味精、白砂糖、香辛料、碳酸钠、山梨酸钾中的几种为辅料]。

风味熟制水产品混合包（可直接食用）[配料：熟制鱼糜（鱼肉、白砂糖、三聚磷酸钠、焦磷酸钠）为主要原料，水、大豆油、磷酸酯双淀粉、冰蛋白、鸡肉、大豆蛋白粉、食用盐、白砂糖、味精、大蒜、碳酸钙、胡萝卜、魔芋制品（魔芋粉、大豆蛋白、结冷胶、卡拉胶、碳酸钠）、食品用香精、β-胡萝卜素中的几种为辅料]。

螺蛳汤包（液态复合调味料）[配料：饮用水、新鲜牛骨头、老母鸡、螺蛳为主要原料；食用植物油、食用盐、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯中的几种为辅料]。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南昌华食品有限公司

